

3月



給食たより



校内には、可愛い七段飾りのひな人形が飾られ、校庭には、梅の花がきれいに咲いています。今年度もあと一か月となり、卒業、進級が近づいて来ました。

この時期は、三寒四温と言われるように、春を思わせる暖かい日や、厳しい寒さの日が交互に訪れます。気温差により体調を崩しやすくなります。

一年の締めくくりと、新年度への準備ができるように『早寝・早起き・朝ごはん』の生活リズムで、体調を整え、元気に過ごしましょう。



* 3月の献立から *

食とことわざ
《花より団子》



お花見に行っても花を見ずに、お団子など食べものに関心があることで、風流よりも実利、外観よりも内容を重んじること。



*** ひな祭り(3月3日) ひな祭り白玉団子 ***

『桃の節句』とも呼ばれ、ひな人形や桃の花を飾ってお祝いします。昔から桃の花は邪気(病気などをおこすと考えられる悪い気)を払う力があると考えられていました。

雛人形に菱もちや雛あられがお供えされますが、菱もちの三色の色は、赤(桃の花)、白(雪)、緑(若草)を表し、冬が去り、春が訪れることを意味しています。

3月3日のひな祭りには、いちごをピューレにし、白玉粉に混ぜた、いちご団子を、うぐいすきな粉の上に乗せる、ひな祭り白玉団子を作ります。

*** 卒業お祝い献立 ***



3月19日は卒業式です。お祝いの気持ちを込めて、16日は、お赤飯の献立です。17日の3年生最後の給食は、リクエストのカレーライスです。クラスみんなで、楽しい給食時間を過ごしてください。

献立表の星マークは、3年生のリクエスト献立です。



* 2月の献立から * 19日食育の日 和食献立

食育の日は、日本の主食であるお米を中心とした和食献立にしました。主菜はかつお節とただしの入った、ほうれん草の卵焼き、副菜は、じゃが芋を素揚げにして、土佐煮にし、汁ものは、朝からじっくり煮干しでだしをとった、白菜と油揚げのみそ汁でした。給食で和食を伝えていきます。



WASHOKU Exhibition



家庭科室前の掲示板に2年生の授業でおこなった和食エキシブションの課題が掲示されています。作文や食べものを紹介したものから、フェルトで作った色とりどりの美味しそうなおせちなど、和食の素晴らしさが伝わってきます。



給食のだしは、天然のかつお節、煮干し、昆布からとっています。